

COSMAÉ

# Les bonnes pratiques de fabrication



Avant toute préparation d'un produit cosmétique maison, veuillez lire attentivement ces bonnes pratiques de fabrication afin de mettre en application l'ensemble de ces mesures.

— Pour des raisons d'hygiène, il est indispensable de réaliser la recette d'un seul tenant afin d'éviter les contaminations de votre préparation, votre matériel ou vos matières premières. Pour toutes les têtes en l'air ou les âmes papillonnantes, restez attentif et focalisé sur la tâche en cours.

## 1 | Tenue adaptée



Attachez vos cheveux afin de n'avoir aucun cheveu qui puisse tomber dans votre préparation (le port d'une charlotte est la méthode la plus adaptée).



Portez une blouse en coton qui recouvre entièrement vos vêtements et un masque à usage unique.



Lavez-vous les mains soigneusement à l'eau et au savon (30 secondes minimum) puis désinfectez-les à l'aide du gel hydroalcoolique Sanidia.



Pour les produits présentant un danger lors des manipulations ou en cas de chauffe importante de certains ingrédients, portez des gants et des lunettes de protection.

# 2 | Propreté du plan de travail, ustensiles et contenants



**Faites de la place:** par exemple, si vous réalisez votre préparation dans votre cuisine, veillez à ranger la nourriture, les ustensiles ou équipements inutiles.



**Désinfectez l'ensemble des ustensiles** et équipements dont vous aurez besoin à l'alcool à 70° avec un chiffon à usage unique propre et sec.



**Désinfectez le plan de travail à l'alcool à 70°** avec un chiffon à usage unique propre et sec. Se référer à la recette dédiée sur notre site «Ethanol 70°»



**Désinfectez les contenants** dont vous aurez besoin à l'alcool à 70° avec un chiffon à usage unique propre et sec ou dans l'eau bouillante.

Préparez l'ensemble des ingrédients dont vous aurez besoin (uniquement ceux dont vous aurez besoin) sur votre plan de travail.

# 3 | Fabrication



**Vérifiez le bon fonctionnement de votre balance** en pesant des quantités d'eau définies.



**Respectez scrupuleusement l'ensemble des étapes de fabrication des recettes** fournies : pesées ou dosages des ingrédients, temps de mélange, température de chauffe...

Notez sur votre cahier de recette l'ensemble des informations suivantes :

Date de la fabrication de la recette

Pesées ou dosages de chaque ingrédient

Numéro de lot des ingrédients (voir sur l'emballage)

Temps de mélange

Température des ingrédients et/ou du mélange

Difficultés rencontrées



Complétez l'étiquette disponible sur la fiche de fabrication et traçabilité de la fiche recette en remplissant la date de fabrication et la date limite d'utilisation. Découpez-la et collez-la soigneusement sur le contenant utilisé dans la recette.